## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název modulu

Příprava pokrmů z mořských ryb

#### Kód modulu

65-m-3/AP63

#### Typ vzdělávání

Odborné vzdělávání

#### Typ modulu

odborný praktický

### Využitelnost vzdělávacího modulu

#### Kategorie dosaženého vzdělání

H (EQF úroveň 3)

L0 (EQF úroveň 4)

#### Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

#### Komplexní úloha

#### Profesní kvalifikace

#### Platnost standardu od

11. 04. 2017

#### Obory vzdělání - poznámky

65-51-H/01 Kuchař-číšník

65-41-L/01 Gastronomie

#### Délka modulu (počet hodin)

36

#### Poznámka k délce modulu

#### Platnost modulu od

30. 04. 2020

#### Platnost modulu do

#### Vstupní předpoklady

* Znalosti rozdělení ryb
* Základní znalosti charakteristiky masa z ryb
* Znalost předpisů BOZP, hygienických předpisů

## JÁDRO MODULU

#### Charakteristika modulu

Cílem modulu je prohloubit a rozšířit znalosti a dovednosti žáků při zpracování masa z mořských ryb v moderní gastronomii, využívat nová technologická zařízení při přípravě pokrmů podle receptur. Osvojí si dovednosti předúpravy a vlastní tepelné úpravy pokrmů z mořských ryb.

#### Očekávané výsledky učení

Žák:

* předběžně upraví rybu
* připraví pokrmy
* dodrží předpisy BOZP
* dodrží hygienické předpisy
* ovládá technologické postupy
* používá vhodný inventář při přípravě pokrmu
* používá správné tepelné úpravy pro dané pokrmy
* používá technická a technologická zařízení v gastronomii vhodná k přípravě daných pokrmů
* provádí průběžnou kontrolu
* nakládá hospodárně s potravinami
* pracuje s normami, recepturami
* dohotovuje a expeduje pokrmy

#### Kompetence ve vazbě na NSK

65-001-H Příprava teplých pokrmů:

* Volba postupu práce, potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů
* Příprava surovin pro výrobu jídel
* Úprava jatečního masa, drůbeže, ryb a zvěřiny pro kuchyňské zpracovávání
* Příprava teplých pokrmů podle receptur
* Organizování práce v gastronomickém provozu
* Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů

#### Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

Mořské ryby:

* předběžná úprava ryb
* porcování
* stahování kůže
* filetování
* tepelné úpravy mořských ryb
* pokrmy z mořských ryb

#### Učební činnosti žáků a strategie výuky

Teoretická příprava:

* Výklad, odborná videoprezentace
* Zpracování mořských ryb, pokrmy z mořských ryb, hygienické předpisy

Praktická výuka:

* Odborný výcvik na smluvním pracovišti:
	+ Příprava ryb na tepelnou úpravu (stahování kůže, vykosťování, filetování), příprava pokrmů z tuňáka a lososa

Učební činnosti:

Žák:

* sleduje odborný výklad učitele
* pracuje se získanými informace a vybírá si, které využije pro danou problematiku
* aplikuje teoretické poznatky do praktických ukázek
* při hledání řešení spolupracuje s ostatními spolužáky
* prezentuje a zdůvodní své výsledky před vyučujícím a spolužáky

Činnosti žáka ve vazbě na výsledky učení:

* předběžně upraví ryby
* tepelně upraví pokrmy z ryb podle technologického postupu
* dohotoví a expeduje pokrmy

#### Zařazení do učebního plánu, ročník

ŠVP pro OV učebního oboru 65-51-H/01 Kuchař-číšník

2. ročník

## VÝSTUPNÍ ČÁST

#### Způsob ověřování dosažených výsledků

Písemné zkoušení:

* znalostní test – rozdělení ryb, charakteristické vlastnosti rybího, výživové hodnoty masa, způsoby předběžné úpravy masa (stahování, vykosťování, porcování, porcování), technologický postup jednoho pokrmu, vhodné přílohy k pokrmům z ryb, předpisy BOZP a HACCAP

Praktické zkoušení – výsledek OV na smluvním pracovišti – připravený pokrm dle zadání

#### Kritéria hodnocení

1. Písemné zkoušení:

Test dosažených znalostí – bodové hodnocení max. 100 bodů, min. 60 bodů

2. Praktické zkoušení – hodnocení :

* normování
* dodržení technologického postupu
* dodržování BOZP a hygienických předpisů
* vzhled pokrmu
* chuť pokrmu

Max. 100 bodů, min. 60 bodů

Celkové hodnocení: uspěl(a) – neuspěl(a)

Žák uspěl, pokud uspěl z teoretické i praktické části.

#### Doporučená literatura

Hana Sedláčková, Ladislav Nodl, PhDr. Jaroslav Řešátko: Technologie přípravy pokrmů. Nakladatelství Fortuna, 2001. ISBN 80-7168-788-X.

Jaroslav Runštuk a kolektiv: Receptury teplých pokrmů. IQ 147 v edici Merkur, Praha, 2012. ISBN 978-80-904093-0-9.

#### Poznámky

#### Obsahové upřesnění

Spol - Spolupráce škol se zaměstnavateli

Materiál vznikl v rámci projektu Modernizace odborného vzdělávání (MOV), který byl spolufinancován z Evropských strukturálních a investičních fondů a jehož realizaci zajišťoval Národní pedagogický institut České republiky. Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Projekt MOV. [Creative Commons CC BY SA 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.cs) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.